

Po Pia Sod

(Frische Frühlingsrollen)

Einkaufen (für 2 Personen)

- Reis-Papier 1 Packung
- Kohl 1 Stück
- Kopfsalat 1 Stück
- Sojasprossen 1 Handvoll
- Karotten 1 Stück
- Gurken 1 Stück
- Tamarind-Sauce 3 Esslöffel
- Fischsauce 1 Teelöffel
- Zucker 2 Esslöffel
- geröstete Erdnüsse 1 Handvoll
- Chili 1-2 Stück

Vorbereiten der Sauce

- $\frac{1}{2}$ dl Wasser in kleiner Pfanne mischen mit Tamarind-Sauce, Fischsauce und Zucker, kurz aufkochen, dann abkühlen lassen
- Geröstete Erdnüsse und Chili im Mörser zerstampfen, dann mit der abgekühlten Sauce gut mischen. Der Geschmack sollte salzig, süß und sauer sein.

Vorbereiten des Inhalts der Frühlingsrollen

- Blätter von Kohl und Kopfsalat zerkleinern
- Sojasprossen waschen, Karotten und Gurken in feine Streifen schneiden
- alternativer bzw. ergänzender Inhalt: Koriander, Frühlingszwiebeln, Thai Basilikum, Reismudeln, gekochte Poulet- oder Tofu-Stücke, Fisch oder Crevetten, Nudeln

Frühlingsrollen wickeln

- Das Reis-Papier Blatt für Blatt in einer grossen, mit Wasser gefüllten Schale einweichen
- Inhalt in die weichen Reis-Papier-Blätter einwickeln
- Servieren mit Tamarind-Sauce - FERTIG